Nr. 4. Poznań, 15 Kwietnia 1928 r. Rok III.

Przegląd Cukierniczy

Miesięcznik

przemysłu cukierniczego, przetworów owocowych i branż pokrewnych

O udział przemysłu cukierniczego w Powszechnej Wystawie Krajowej.

W ostatnim czasie odbyły się trzy zebrania Fabrykantów Wyrobów Cukierniczych i Przetworów Owocowych w Poznaniu. Były one poświęcone wyłącznie omówieniu spraw dotyczących udziału przemysłu cukierniczego w Powszechnej Wystawie Krajowej.

Na jednem z tych zebrań prezes Zjednoczenia p. Cegielski, pod którego przewodnictwem toczyły się obrady, poinformował zebranych o przebiegu konferencji odbytych przez Zarząd Zjednoczenia z Dyrekcją P. W. K. Z referatu p. prezesa wynikało, że Zarządowi Zjednoczenia udało się osięgnąć zupełne porozumienie z Dyrekcją P. W. K. co do warunków i t. d. Przebieg dyskusji na wszystkich zebraniach Zjednoczenia wykazał niezbicie, że zainteresowanie się członków Zjednoczenia Wystawą jest wielkie, co też każe przypuszczać, że udział będzie liczny.

Obecnie są już w toku pierwsze prace przygotowawcze. Wykonują je członkowie grupy przemysłu cukierniczego, z którą Dyrekcja P. W. K. w stałym stoi kontakcie. Musimy przy tej sposobności raz jeszcze wyraźnie podkreślić, że Dyrekcja P. W. K. nie podejmuje żadnych pertraktacyj z poszczególnemi przedsiębiorstwami, lecz wszelkie umowy zawiera jedynie z organizacjami poszczególnych działów przemysłowych reprezentowanych przez wspomniane grupy. Powinni o tem wiedzieć ci przemysłowcy, którzy nie należą do żadnej organizacji, a którzy będą niezawodnie chcieli wziąć także udział w P. W. K. Takich niezorganizowanych fabrykan-

tów niemało też znajdziemy w przemyśle cukierniczym i przetworów owocowych. Ażeby przeto móc korzystać z Wystawy na znacznie korzystniejszych warunkach uzyskanych przez Zjednoczenie Fabrykantów Wyrobów Cukierniczych i Przetworów Owocowych w Poznaniu — odnośni fabrykanci nie należący do wspomnianego Zjednoczenia powinni się doń niezwłocznie zgłosić a przez swe przystąpienie uzyskają pełnię praw przysługujących im z tego tytułu.

W toku dalszych obrad zebrania Zjednoczenia uchwalono zwrócić się do Dyrekcji P. W. K. z prośbą o zwołanie w krótkim czasie zebrania przedstawicieli przemysłu cukierniczego i przetworów owocowych całej Polski. Na temże zebraniu ma nastąpić ostateczny podział pracy pomiędzy członków grupy.

Jakość czy cena?

W zawodzie cukierniczym odczuwamy już dzisiaj poważną konkurencję. Nie może jej lekceważyć ten cukiernik, który pragnie podtrzymać swój warsztat pracy. Musi on zatem dorównać konkurencji a nawet ją przewyższyć pod każdym względem, bo inaczej zginie z powierzchni.

Małodoświadczeni cukiernicy w walce z konkurencją używają zwykłe tej broni, którą posługuje się przeciwnik. A więc jeśli dajmy na to, konkurencja spekuluje na niskich cenach, to się jej często przeciwstawia także niskie ceny. Jest to całkiem błędne rozumowanie. Bo w ,,taniości" np. cukiernik nigdy nie dorówna piekarzowi, który swoje ,,szneki z glancem" zawsze taniej sprzedać może niż cukiernik swój wykwintny wyrób. Gorzej jednak bywa, gdy tego rodzaju konkurencja nieuzasadnionego zniżenia cen ma miejsce pomiędzy fachowymi cukiernikami.

Z własnych doświadczeń zawodowych wiemy chyba najlepiej, że w cukiernictwie walka konkurencyjna na tle obniżenia cen może się odbyć tylko kosztem jakości towaru. Jak bowiem na wstępie zauważyliśmy konkurencja w zawodzie cukierniczym jest już sama przez się tak groźną, że kiedy właściciel cukierni stara się kalkulować jak najrzetelniej. Nadmierne zaś potanienie towaru musi się odbić na jego jakości, na czem traci jedynie ten, co niską ceną chciałby sobie zjednać klientelę.

Prawdą jest, że niska cena towaru zachęca do kupowania i zjednywa kupujących. Nie wystarczy jednak klientelę zjednać, lecz przedewszystkiem trzeba ją utrzymać, której to sztuki w prowadzeniu przedsiębiorstwa nigdy nie dokonamy zapomocą wyróżniania się w niskich cenach. Albowiem nie długo potrwa a zwabiony klient taniemi cenami, raz i drugi zawiedziony pod względem jakości towaru, przekona się, co w trawie piszczy i rozstanie się z odnośnem przedsiębiorstwem na zawsze. Dlatego też, jak widzimy, nie te cukiernie cieszą się zadowalającem powodzeniem, które rozwój swój chciałyby oprzeć na niskich cenach, lecz prosperują te warsztaty cukiernicze, które przy umiarkowanej cenie dostarczają pierwszorzędnej jakości wyrobów.

Tej więc zasady należy przestrzegać zwłaszcza w cukiernictwie. Jedynie dobrą jakością towaru i umiarkowaną ceną zdołamy oprzeć się konkurencji. Jest to zarazem najskuteczniejsza broń przeciw wszelkiemu tandeciarstwu, które każdy zdrowo w przyszłość patrzący cukiernik ma obowiązek zwalczać jak najenergiczniej.

Wiktor Smolarski.

Kilka słów o zagranicznych keksach.

Pod powyższym nagłówkiem p. Gryczyński zamieścił w nrze 3. ,,Przeglądu Cukierniczego" artykuł, który spowodował mnie do skreślenia niniejszych uwag.

Szanowny autor nawiązując do uwagi godnej notatki ,,Kurjera Poznańskiego", w sprawie keksów zagranicznych stwierdza na początku swego artykułu, że ,,Polska fabrykuje już obecnie rozmaite wyśmienite keksy i biszkopty". Zdawaćby się przeto mogło, że mając pod dostatkiem wyśmienitych keksów i biszkoptów wyrobu krajowego, polski kupiec nie będzie się uciekał do tego rodzaju wyrobów obcych. Niestety, jest inaczej. Winę za to p. Gryczyński przypisuje fabrykantom samym, którzy jego zdaniem szczędzą zbytnio na reklamie.

Tu autor przytacza następujący szczegół:

,,Jeden z większych odbiorców powiedział mi otwarcie, że gdy zażądał w pewnej polskiej fabryce przy większym odbiorze biszkoptów kart reklamowych z nalepionymi lub wymalowanymi keksami w naturalnym kolorze i wielkości oraz ich jakości — firma owa odpisała mu, że nie posiada żadnych wzorów, albowiem towar ten jest już tak dobrze znany, że sam mówi za siebie.

Druga firma odpisała krótko: ,,Wzorów żadnych nie wysyłamy".

Otóż właśnie ci panowie kupcy — ciągnie dalej p. G. — bardzo grzecznie podziękowali polskim firmom i zwrócili się do firm zagranicznych, z których otrzymali żądane reklamy, a ,,Huntley i ,,Biskuits Pernet" osiągnęli w rezultacie to, co chcieli, napełniwszy swe kieszenie polskiemi pieniędzmi. Rezultat z tego był taki, że oszczędziwszy kilkadziesiąt złotych na reklamie, stracili przez swą lekkomyślność kilka tysięcy złotych".

Do powyższego zauważyć musimy, że jest źle, gdy fabrykant nie docenia należycie korzyści płynących z właściwego reklamowania przedsiębiorstwa, jednakże gorszym, znacznie gorszym objawem jest to, jeśli kupiec polski jedynie z tego powodu gardzi wyśmienitym keksem czy biszkoptem polskim a w to miejsce sprowadza ze świata towar obcy i — jak słusznie zauwa-

żył p. G. — napełnia tem samem kieszenie obcych kapitalistów.

Nasz pogląd w tej sprawie jest następujący:

Znany nam jest także wypadek, gdzie fabrykant w stosunku do swego przedsiębiorstwa wprost śmieszną kwotę w swym budżecie przewiduje na reklamę. Jest on zresztą bardzo dzielnym przemysłowcem, ale za to brak mu, niestety, niezbędnej także rutyny kupieckiej, wskutek czego nie rozumie on należytego znaczenia reklamy. Są to jednak wypadki odosobione, za które nie można w żaden sposób pociągać do odpowiedzialności danej gałęzi przemysłu. Naogół przedsiębiorstwa nasze w miarę możności korzystają z reklamy. Nie dzieje się to oczywiście dzisiaj jeszcze w tym stopniu, żebyśmy mogli powiedzieć, że pod tym względem dorównujemy zagranicy. Dużo też jeszcze w rzekach polskich upłynie wody, zanim polski przemysł cukierniczy będzie mógł na reklamę rzucić takie wprost olbrzymie kwoty jako to wstanie jest uczynić przemysł zagraniczny, który nad swym rozwojem pracuje już od przeszło sto lat, gdy my zaś na pierwszym jesteśmy dorobku. Nie jesteśmy więc w finanse tak zasobni jak oni, i wskutek tego tylko ograiczone kwoty na reklamę przekazywać możemy.

To nie powinno jednak naszych pośredników odstręczać od kupowania towarów krajowych, a popierania w to miejsce przemysłu obcego często w stosunku do Polski wrogo usposobionego. Któż bowiem będzie popierał kupca polskiego, jeżeli z powodu braku poparcia przemysłu polskiego liczne rzesze pracowników pozbawione zostaną pracy. Leży więc w interesie nas wszystkich, abyśmy — nie zrażając się temi lub innemi niedomaganiami — imię dobra ogólnego mieli jak największe zrozumienia dla konieczności popierania wytwórczości rodzimej. Konsument.

Rzemiosło a hasło: Swój do swego.

Z chwilą nastania wiosny wzrasta w biurach pośrednictwa pracy liczba tych, co z braku pracy w kraju zgłaszają się na wyjazd zagranicę. Wśród owych „obieżysasów“ niemało jest też rzemieślników.

Wyuczyli się oni rzemiosła w nadziei, że będą mogli do śmierci pozostać przy swym warsztacie pracy. Niestety, rachuby ich zawiodły, bo w kraju zabrakło dla nich pracy, a nie chcąc ginąć w nędzy, uciekać muszą zagranicę w poszukiwaniu kawałka chleba.

Polska bowiem jest krajem młodym. A kiedy na ziemiach naszych gospodarowali obcy, zaborcy, jak najmniej dbali oni o to, aby przez nich zrabowane ziemie polskie wyposażyć w niezbędny przemysł fabryczny i umożliwić rozwój rzemiosła. Przeciwnie, jakby w przewidywaniu zwrócenia nam kiedyś ziem naszych, krępowali zaborcy a zwłaszcza Niemcy, rozwój polskiego rzemiosła i przemysłu. Zato w głębi swej ojczyzny starali się stworzyć ogromne nieraz środowiska przemysłowe, dokąd rzemieślnik polski, chcąc nie chcąc emigrować musiał, by w swym zawodzie znaleźć pracę. Z tego to powodu z chwilą wskrzeszenia naszego państwa najwięcej, jak wiadomo, dał się nam odczuć brak warsztatów rzemieślniczych.

W przeciągu zaś krótkich ośmiu lat nie byliśmy w stanie pod tym względem dokonać tego, czem cieszą się dzisiaj od dawna zagospodarowane kraje.

Sądzimy jednak, że mimo to nie ośmieliłby się nikt podnieść przeciwko nam tego zarzutu, jakobyśmy w tych ośmiu latach naszej gospodarki na własnych śmieciach nic nie byli zdziałali. Owszem, ze spokojnem sumieniem możemy spojrzeć w krótką przeszłość naszą: stworzyliśmy liczne warsztaty rzemieślnicze i fabryczne, które pod każdym względem dorównują zagranicznym tego rodzaju przedsiębiorstwom. Jedynie ilościowo co do przedsiębiorstw przemysłowych stoimy, niestety, daleko wstecz od zagranicy a to jest także ważną przyczyną bezrobocia w Polsce. Główną jednak przyczyną bezrobocia zwłaszcza wśród rzemieślników — to brak zaufania do rzemiosła i przemysłu rodzimego.

Nam imponuje przeważnie wszystko to, co obce. Towar zagraniczny może nieraz być najlichszy, ale, ponieważ jest zagraniczny, więc jest „lepszy“. Tem też głównie tłómaczyć należy ten wielce zasmucający fakt, że składy nasze zarzucone są obcemi towarami, narzędziami, maszynami etc. Wśród tych towarów zagranicznych widzimy i takie, których w kraju nabyć możemy pod dostatkiem w niegorszej jakości i po cenie konkurencyjnej. Cóż kiedy często nie umiemy doceniać swej pracy i własnych uszanować zasług. Nie mało też pod tym względem grzeszą rzemieślnicy sami, kupując do własnego użytku wyroby obce. Tymczasem, jak z powyższych wywodów wynika, więcej zrozumienia dla popierania wytwórczości rodzimej w myśl hasła „Swój do swego“ powinno być wśród naszych rzemieślników. Oni to bowiem największe ponoszą straty, gdy ich warsztaty pracy nie doznają należytego poparcia. Czy to będzie cukiernik, kołodziej, kowal czy krawiec — wszyscy oni mogą liczyć na powodzenie, o ile w pierwszym rzędzie wzajemnie popierać się będą.

Dlatego też artykuł niniejszy ma mieć na celu rozbudzenia wśród rzemieślników patrjotyzmu gospodarczego. Ma Brać rzemieślniczą zachęcić na tem polu do owocnej pracy. Uważamy bowiem, że inicjatywa popierania polskiego rzemiosła powinna wychodzić zawsze z kół rzemieślniczych, jako bezpośrednio w tej ważnej sprawie interesowanych. Popierając pracę polskiego rzemieślnika, zmniejszamy temsamem bezrobocie wśród rzemieślników, jak nie mniej przyczyniamy się do utrwalenia ekonomicznego bytu naszego młodego państwa, które tego poparcia jak najwięcej potrzebuje.

Niech tedy hasło „Swój do swego po swoje“, głośnem rozbrzmiewa echem w całem społeczeństwie polskiem, szczególnie zaś wśród naszego stanu rzemieślniczego. Rzemieślnik.

Z Zebrania Związku Pracowników Przemysłu Cukierniczego

odbytego dnia 3 marca 1928 r.

Zebranie zagaił kol. prezes Wicherski. Protokół z ostatniego zebrania odczytał kol. sekretarz. Kol. prezes przedstawił nowoukonstytuowany Zarząd. Kol. skarbnik zdał sprawozdanie kasowe z urządzonej zabawy, która się odbyła dnia 9 lutego 1928 r. Na wniosek Zarządu uchwalono udzielić bezzwrotnej zapomogi z dochodu zabawowego członkom Związku.

W dyskusji, jaka się nad tem rozwinęła, podniesiono, że prawo do skorzystania zapomogi mogą mieć tylko jedynie członkowie niezalegający dłużej jak 6 miesięcy ze składkami członkowskimi, w myśl obowiązującej stałej uchwały, Zarząd Związku postawił wniosek, aby wyjątkową uchwałą dać możność do skorzystania zapomogi członkom niezalegającym dłużej jak 9 miesięcy ze składkami.

Wniosek Zarządu przyjęto z poprawką tą, że członkowie zalegający 9 miesięcy ze składkami dostaną tylko połowę uchwalonej zapomogi.

Kol. prezes odczytał pismo pomocnika cukierniczego, w którem tenże prosi o przyjęcie go na członka Związku, motywując prośbę swą tem, że znajdując się obecnie za granicą, nie może otrzymać pracy, jeżeli nie okaże się dowodem należenia do organizacji zawodowej (pracowników) z miejscowości ostatnio przez niego zamieszkałej.

Po kilku przemówieniach kolegów, którzy wskazywali na obojętność swego kolegi wobec organizacji, uchwalono większością głosów przyjąć go jako członka, nie chcąc utrudniać mu egzystencji za granicą.

Na wniosek kol. prezesa uchwalono stworzenie bibljoteki zawodowej, sprowadzenie odpowiednich dzieł powierzono wybranej komisji.

Na tem porządek obrad wyczerpano i kol. prezes zamknął zebranie hasłem: „Cześć"!

Delegacja Izb Rzemieślniczych w Ministerstwie Przemysłu i Handlu.

Sprawa udziału w Powszechnej Wystawie Krajowej.

Dnia 24 zm. odbyła się w Centr. Tow. Rzem. w P. P. w Warszawie ważna konferencja w sprawie udziału rzemiosła w Powszechnej Wystawie Krajowej. W konferencji tej brali udział prezesi i syndycy Izb Rzemieślniczych Ziem Zachodnich (Poznań, Bydgoszcz, Grudziądz, Katowice), prezes Izby Rzemieślniczej w Krakowie, który równocześnie reprezentował Izby Rzemieślnicze we Lwowie, Tarnopolu i Stanisławowie, reprezentanci Centr. Tow. Rzem. w P. P. i Związku Rzemieślników Chrześcjan w Warszawie, którzy zastępowali województwa centralne i wschodnie.

W wyniku konferencji reprezentanci rzemiosła łącznie z Dr. Piechockim, dyrektorem dla Spraw Przemysłowych PWK., udali się do p. Ministra Przemysłu i Handlu. W zastępstwie p. Ministra przyjął delegację p. Wiceminister Doleżal. W dłuższym referacie przedstawił syndyk Izby Rzemieślniczej w Poznaniu p. Juszczak znaczenie rzemiosła dla całokształtu życia gospodarczego i konieczność godnej reprezentacji rzemiosła na PWK. Sprawa budowy odrębnego pawilonu rzemieślniczego jest zależna od udzielenia na ten cel przez Rząd bezprocentowej zwrotnej pożyczki w wysokości 200.000 zł z funduszów Ministerstwa Przemysłu i Handlu, przeznaczonych na cele Izb Rzemieślniczych.

P. Wiceminister Doleżal zaznaczył w odpowiedzi, że Rząd docenia w pełni doniosłą rolę przemysłu i pokazu jego dorobku na wystawie. Wniosek o pożyczkę przyrzekł przychylnie rozpatrzeć. P. Min. Kwiatkowski również sprawą żywo się zainteresował i polecił ją sobie zreferować po powrocie p. wiceministra Doleżala z Genewy.

Podkreślić należy z całym naciskiem, że sprawa udziału rzemiosła na PWK. weszła na realne tory, dzięki wysoce obywatelskiemu stanowisku syndyka Izby Rzemieślniczej w Poznaniu p. Juszczaka, którego zapadła sprawy udzielił się innym reprezentantom rzemiosła.

Energja, jaką wykazała Izba Rzem. w Poznaniu w sprawie udziału rzemiosła w PWK. wyraziła się również w wprost niezwykłem tempie realizacji planu. Wystarczy zacytować kilka dat: 15. III. 1928 r. odbyła się w tej sprawie konferencja w gmachu PWK. w Poznaniu, 17. III. br. obradował zjazd rzemiosła zachodnio-polskiego w Katowicach, a 24. III. br. sprawa została przedłożona w definitywnej formie Ministerstwu Przemysłu i Handlu.

SPRAWY GOSPODARCZE

Wywóz wyrobów cukierniczych.

W najbliższym czasie sprawa pobierania akcyzy od wyrobów cukierniczych, eksportowanych, ma być uregulowana przez rozporządzenie ministra skarbu w ten sposób, że zamiast przedstawienia kosztownych analiz, składać się będzie deklaracje co do zawartości cukru w wyrobach, celem uzyskania zwrotu akcyzy. Prawdziwość zeznań będzie zastrzeżona przez sankcje karne.

Import wyrobów cukierniczych.

Niniejszem podajemy statystykę przywozu wyrobów cukierniczych do Polski z obszaru w. m. Gdańska, w czasie do 31 grudnia 1927 r. w centnarach metrycznych.

1) czekolada	3286	centn.
2) cukierki	72	,,
3) ciasta cukiernicze	222	,,
4) marmelada	35	,,
5) mleko skondensowane	5	,,
Razem	3620	centn.

W porównaniu do okresu od 1 lipca 1926 do 30 czerwca 1927 r. przywóz cukierków zmniejszył się o 3684 centn. metr. podczas gdy przywóz czekolady w tym czasie zwiększył się niestety o 303 centr. metr. Tak samo zwiększył się przywóz marmelady o 30 centn. metr.

Protokół

z posiedzenia odbytego w Izbie Przem.-Handlowej w dniu 13 marca 1928 poświęconego adoptacji konwencji heidelberskiej do potrzeb polskich.

Obecni pp.: Prezes Cegielski, Wiceprezes Z. Wróblewski, Cz. Kostański z Zjednoczenia Fabrykantów Wyrobów Cukierniczych i Przetworów Owocowych, Dyrektor Państwowego Zakładu Badania Środków Żywności J. Górski, Dr. Stanisław Waschko i T. Kołodziej.

Zebrani uzali za niezbędne dokończenie prac podjętych latem ub. r. przez Zjednoczenie. Po dyskusji przyjęto następujące definicje dla poszczególnych gatunków przetworów z owoców i z cukru:

Masa kakaowa:

Masa kakaowa jest produktem osiągniętym przez zmielenie zdrowych, palonych i wyluskanych ziaren kakaowych.

Masa kakaowa nie może zawierać obcych domieszek, są dopuszczalne jedynie minimalne ślady po kiełkach i łuskach kakaowych.

Odpadków z ziaren kakaowych nie wolno mieszać z masą kakaową, ani wogóle przerabiać na cele konsumbcyjne.

Masa kakaowa zawiera $2\frac{1}{2}$—5% popiołu i 50—58% tłuszczu.

Proszek kakaowy.

Proszek kakaowy jest masą kakaową w pewnej mierze odtłuszczoną sproszkowaną. Dozwolone jest lekkie aromatyzowanie oraz dodatek mączki do 3%.

Proszek kakaowy, zawierający mniej niż 20% tłuszczu musi być deklarowany jako kakao chude.

Zawartość wody nie może przekraczać 9%.

Kakao owsiane, slodowe itp. muszą zawierać conajmniej 50% proszku kakaowego a zawartość cukru musi być deklarowaną.

Czekolada jest to mieszanka masy kakaowej wzgl. odłuskanych i oczyszczonych ziaren kakaowych z cukrem buraczanym lub trzcinowym z dodatkiem lub bez masła kakaowego, może być lekko aromatyzowana przez dodatek korzeni: jak wanilja, waniliny, cynamon, gwoździków i t. p. Zawartość cukru w czekoladzie nie może przekraczać 70%. Dodatki do czekolady jak: śmietana, mleko, orzechy, migdały, owoce i t. d. nie mogą przekraczać 70% razem z cukrem.

Preparaty czekoladowe na cele lecznicze są dozwolone, jednakże nie mogą dodatki, łącznie z cukrem, wynosić więcej jak 70%. Oprócz masła kakaowego nie wolno do czekolady dodawać innych tłuszczów roślinnych (np tłuszczów kokosowych).

Czekolada w proszku (tarta czekolada, mąka czekoladowa) musi zawietać conajmniej 30% masy kakaowej i jest dozwolony dodatek mączki do 3%. Ilość popiołu zawartego w czekoladzie nie może przekraczać 3%.

Kuwertura (czekolada do obciągania) jest to mieszanka masy kakaowej, masła kakaowego i cukru. Zawartość cukru nie może przekraczać 50%. Dodatek migdałów, orzechów i mleka jest dozwolony.

Masło kakaowe jest tłuszczem wydobytym z masy kakaowej lub odłuskanych i oczyszczonych ziaren kakaowych Czekolady nadziewane kremowe) składają się z wewnętrznego nadzienia (kremé), obciągnięte masą czekoladową wzgl. kuwerturą.

Do nadzienia nie wolno dodawać mączki. Masa czekoladowa wzgl. kuwertura muszą odpowiadać poprzednio określonym wymaganiom.

Marcepan (masa migdałowa) składa się z czystych odłuskanych migdałów i cukru.

Marmelady.

Marmeladą nazywać wolno preparat zestawiony z owoców niesuszonych z domieszką cukru afinowanego.

Za podstawę preparatu służyć mogą tylko miazgi i miąższe czyste poszczególnych gatunków owocowych, pod żadnym warunkiem nie wolno domieszać odpadków wyługowanych (trester).

Marmelada mieszana, tak zwana konsumcyjna musi być zestawiona z domieszką pięćdziesięciu procent cukru afinowanego i miąższu owocowego rozmaitego gatunku.

Wszelkie odchylenia, chociażby i najmniejsze, muszą być widocznie deklarowane na poszczególnych opakowaniach.

Marmelada gatunkowa zestawiona byc musi z ilośei cukru afinowanego, używanej do marmelady mieszanej oraz z domieszką conajmniej trzydziestu procent miąższu z owocu, który marmelady oznacza.

Dżemy (Jamy) zestawione być muszą z pięćdziesięciu procentów owocu gatunku jakim dżem jest oznaczony oraz z cukru afinowanego, przyczem dozwolony jest dodatek do 8% soku jabłkowego lub podobnego koniecznego do zgalaretowania. Niedozwolone zaś jest używanie jakichkolwiek innych środków galaretujących.

Wszelkie produkty nie zawierające pięćdziesięciu procentów cukru afinowanego i czystej miazgi owocowej i miąższu nie wolno oznaczać slowem „Marmelada".

Wyroby takie wolno nazywać conajwyżej „Marmelada sztuczna", przyczem w widocznem miejscu na opakowaniu musi być deklarowane, z czego produkt ten jest postawiony.

Powidła.

Mianem powidła wolno oznaczać preparat zestawiony li tylko ze świeżych śliwek zaprawiony niezbędną ilością cukru afinowanego.

Wszelkie inne przetwory zestawione z domieszką miąższu jabłkowego, lub owocu suszonego wolno oznaczać stosownie do zestawienia, marmeladą lub marmeladą sztuczną.

Zabarwienie marmelad dopuszczalne jest jedynie w stopniu wystarczającym do wywołania odpowiedniego odcienia.

Przewodniczący; Protokolant:

Dr. St. Waschko *T. Kołodziej*

Konferencja w sprawie zwiększenia konsumcji przemysłowej cukru.

W tych dniach na posiedzeniu Komisji Ankietowej omawiano sprawę zwiększenia konsumcji przemysłowej cukru, szczególniej przez fabryki wyrobów i przetworów owocowych wysunięto między innemi następujące wnioski:

1) sprawę otrzymania cukru na kredyt dłuższy, wobec istniejących obecnie norm zapłaty gotówkowej, co przy obrocie takim towarem, jak przetwory owocowe, który wymaga kredytów i dłuższego okresu obiegowego jest rzeczą konieczną.

2) podkreślano konieczność wprowadzenia z powrotem konsumcji marmelady w wojsku, która w obecnych warunkach może być artykułem pierworzędnej jakości, zawierającym 50 proc. cukru o masowym zbycie; może to być również czynnikiem propagandowym, gdyż żołnierze po powrocie do domów przyczynią się do dalszej konsumcji przetworów owocowych.

Fabryka pieców i przyrządów
piekarsko-cukierniczych w Poznaniu

Niedaleko od Poznania na Komandorji istnieje od lat kilka największa w Polsce fabryka pieców piekarskich. Właścicielem tej fabryki jest znany na gruncie poznańskim ze swej zapobiegliwości fabrykant p. Ludwik Bręczewski, który wyposażywszy tę polską placówkę w najnowsze zdobycze techniczne i wymagania hygieniczne — postawił ją na tak wysokim poziomie przemysłu polskiego, że na fabrykaty swoje jako bezkonkurencyjne ma wielki popyt nietylko w kraju ale nawet zagranicą a szczególnie w Niemczech.

Dla bliższego zaznajomienia się z powyższą placówką podajemy naszym Czytelnikom, że w fabryce p. L. Bręczewskiego pod nazwą ,,Polski Piec" zatrudnieni są wytrawni fachowcy, co temsamem daje tę rękojmie, że fabryka jest w stanie wyrabiać wszelkie części składowe do pieców i maszyn piekarsko-cukierniczych i zadowolić najwybredniejsze wymagania swoich odbiorców.

Wszelkie materjały zastosowane do budowy pieców piekarsko-cukierniczych nie wyłączając i rur stalowych bez szwu, które są najgłośniejszym współczynnikiem każdego pieca parowego, wykonane są w kraju w najlepszej jakości. Obróbka rur stalowych, jak czyszczenie, napełnianie płynem, spawanie i gięcie wykonywa się w własnej wytwórni z największą dokładnością. Każda rura — jak nas informowano — zanim opuszcza fabrykę, jest wypróbowaną na najwyżej dopuszczalną wytrzymałość.

Specjalnością fabryki są piece rurkowe stałe z wyciąganemi trzonami, cukiernicze i inne. Na żądanie przebudowuje wszelkie systemy urządzeń cukierniczych według nowoczesnej zdobyczy techniki.

Niebywały sukces, jaki odniosła fabryka ,,Polski Piec" na ubiegłych Targach Poznańskich poświadcza fakt, że jej okazy były nietylko przedmiotem ogólnego podziwu, ale także zyskały kilkanaście cennych zamówień.

Jak się odnosi zagranica i ocenia wyroby fabryki ,,Polskiego Pieca" dowodzi fakt, że wszyscy zwiedzający zagraniczni kupcy najwięcej poświęcali uwagi na ,,Polski Piec" i nie szczędzili mu pochwał.

Fabryka ,,Polski Piec" wysyła na żądanie własnych przedstawicieli, aby służyli radą jak piece takie zakładać, oraz zapewnić im dobre funkcjonowanie.

Wszystkim zatem pragnącym cukiernie swe postawić na wysokości wymogów czasu, polecamy jak najgoręcej ,,Polski Piec" jako firmę, która przedewszystkiem fachowo i po przystępnej cenie w zupełności zadowoli najdalej idące życzenia.

Specjalnem powodzeniem cieszą się piece parowe systemu ,,Par-Pol-Piec" jako jedynej istniejącej doskonałości technicznej. Piece te są opatentowane w Polsce jak również we wszystkich państwach kulturalnych, a popyt na nie, szczególnie w Niemczech — jak już powyżej wspomnieliśmy — jest wielki.

Jednym z takich pieców do użytku cukierniczego podaje fabryka rycinę w zamieszczonym ogłoszeniu, na które PP. Cukiernicy zechcą zwrócić baczniejszą uwagę. Jest to piec cukierniczy o jednem palenisku na koks z dwoma trzonami i jedną suszarką. Piece powyższego systemu stosownie do ich wielkości, rozpala się wieczorem koksem w ilości 40—50 kg. Po spaleniu się koksu t. j. o ile płomień nie jest widoczny i paliwo się żarzy, zamyka się kanał zasuwą do 3 cm. tak, aby gazy odciągnąć mogły. Po odciągnięciu gazów zasuwę się szczelnie zamyka. Po uskutecznieniu tych wskazówek, piec jest nad ranem zdatny do użytku.

Do pieców powyższych dostarcza fabryka wysoce ogniotrwały materjał szamotowy, Ściany zewnetrzne wykonane są z cegły zwyklej. Na życzenie może być piec oblicowany cegłami glazurowanemi. Piece te buduje się w rozmaitych wielkościach.

Jak z powyższego opisu wynika fabryka ,,Polski Piec" stanęła na najwyższym poziomie naszego rodzimego przemysłu i temsamem godna jest poparcia ze strony naszych przedsiębiorców cukierniczych choćby dlatego, że popierając przemysł krajowy — nietylko przyczyniamy się do rugowania obcej naleciałości, ale dajemy możność pracy naszym pracownikom i utrwalamy egzystencję tak ważnej placówce jaką jest ,,Polski Piec".

Z przysłanego nam katalogu dowiadujemy się, że ceny pieców są bardzo przystępne a nawet na spłaty. Idźmy tedy pod hasłem ,,Swój do swego" i popierajmy nasz polski przemysł, który w powyższym wypadku przewyższa niemal zagraniczny.

,,Polski przemysł niech nam żyje, Przemysłowi cześć!"

(—)

Jak Polacy organizują rzemiosło w Ameryce.

W Cambridge w Stanach Zjednoczonych Ameryki Północnej powstał od niedawna Instytut Rzemieślniczy. Podstawy tego instytutu są natury bardzo poważnej, jeżeli się zważy na wielkie znaczenie, jakie Amerykanie przypisują zasadzie, że kraj nie przysporzy sobie żadnych dóbr, jeżeli jego obywatele będą tylko wiele mówili, jeszcze więcej może myśleli, a nawet wzruszali się losem Ojczyzny, nie chcąc jednak dla niej intensywnie pracować.

Pierwszym przeto obowiązkiem wychowania jest wpojenie przekonań że celem życia ludzkiego jest praca i wspólne ponoszenie choćby nawet najcięższych trudów. Do szczytu rozwoju indywidualnego nie dochodzi bynajmniej ten, kto osiągnął jakieś nadzwyczajne wyżyny umysłowe lub estetyczne, lecz ten, co nauczył się pracować z pożytkiem dla siebie i innych. Dopiero przy pomocy wspólnej pracy wyrasta poczucie solidarności i tej świadomości, że współdziałanie jest najistotniejszą cechą rozwoju społecznego.

W Instytucie Rzemieślniczym amerykańskiego Związku Nar. Polskiego obok zajęć praktycznych, wykłada się także technikę o bardzo wysokim poziomie. Dr. Pabst jest tego zdania, że roboty ręczne kształcą inicjatywę i uwagę, przyczyniając się do rozwoju inteligencji. Wymagają one jasnej decyzji, opanowania siebie samego, równowagi charakteru, energji oraz przystosowania woli do warunków życia.

Praca ręczna otwiera również szerokie pole do okazywania innym pomocy i wpaja głęboko to przekonanie, że znaczenie życia polega właściwie nie na panowaniu, lecz na wzajemnej wymianie usług. W ten sposób praca ręczna przyczynia się w wielkiej mierze do uspołecznienia. Pomoc koleżańska w Instytucie Rzemieślniczym uważa się nie za łaskę, lecz za środek, pobudzający energję, przyczem współzawodnictwo skierowane jest na jakość wykonywanej pracy, a nie na osobiste wyróżnianie.

Organizacja wychowania opiera się na wynikach doświadczeń, poczynionych w innych tego rodzaju zakładach, i uczy się tu młodzież rękodzielnictwa nietylko dlatego, aby umiała wykonywać te lub owe czynności, lecz również w tym celu, aby przedewszystkiem przyzwyczaiła się pracować wspólnie, bez szkodliwego współzawodnictwa. To też w pracowni lub laboratorjum słabszy uczeń pracuje w Instytucie obok silniejszego i w wielu wypadkach doznaje od niego pomocy. Nadto, przy wspólnym warsztacie uczeń poraz pierwszy zaczyna dopiero pojmować, że własny interes nietylko może, ale powinien nawet harmonizować z dobrem ogółu. I tu właśnie wyrastają takie cnoty, jak zdolność do poświęcenia, panowanie nad samym sobą, staranność, pewność siebie, pilność i wytrwałość. Przed młodym rzemieślnikiem rozwija się przy warsztatach rękodzielniczych niejako obraz przyszłego życia.

Niestety w narodzie polskim, zwłaszcza w sferach tak zwanych wyższych, wychowanie praktyczne, a mianowicie roboty ręczne, zajęcia gospodarskie, prace rzemieślnicze i t. d. schodzą w wychowaniu na dalszy plan, jako coś „niższego“. Dzieci rodzin zamożniejszych wzrastają w przekonaniu, że praca ręczna do nich nie należy, a wejście w związki małżeńskie z rzemieślni-

kiem byłoby ujmą. Dlatego też rozwija się w nich tak łatwo egoizm niczem nieuzasadnione poczucie wyższości i lekceważenia tych, którzy oddają się pracy ręcznej, nie wyłączając w tem nawet własnych rodziców. Tego rodzaju osobniki wyrastają na ludzi niezaradnych i nieumiejących wcale usłużyć ani innym, ani nawet samym sobie.

Margaryna

i jej znaczenie w odżywianiu ludności.

Wiadomo wszystkim, jak wysoką wartość odżywczą wśród wszelkich środków spożywczych posiada właśnie masło i dlatego starano się o to, aby ten cenny artykuł wytwarzać w możliwie jak największej ilości. Możliwość wytwarzania masła jest jednak z natury rzeczy do pewnego stopnia ograniczona i w miarę przyrostu ludności nie wystarczała na pokrycie jej zapotrzebowania.

Aby zaradzić temu niedostatkowi, uczeni pokusili się o sztuczną fabrykację tego tłuszczu. Pierwszym był chemik francuski Mege Mouries, któremu udało się sporządzić środek zastępujący masło (w r. 1871). Uczony ten zauważył, że tłuszcz mleczny czyli masło zasadniczo się różni od zwykłego tłuszczu zwierzęcego masło bowiem powstaje z właściwego tłuszczu, znajdującego się w ciele zwierzęcia, przy pomocy przemiany, jaka się dokonuje wewnątrz organizmu zwierzęcego. Próbował więc tę właśnie przemianę organiczną zastąpić sztucznemi środkami, aby tym sposobem surowy tłuszcz zwierzęcy zamienić we wartościowe masło. To mu się wprawdzie nie udało jednakowoż przy swoich próbach powiodło mu się wynaleźć fabrykat, który od masła różnił się bardzo niewiele i mógł zupełnie być użytym dla zastąpienia masła. Mege-Mouries nazwał ten swój produkt margaryną od nazwy głównego składnika, zawartego w tem sztucznem maśle.

Ten pierwszy wynalazek stał się podstawą do rozwoju jednej z największych gałęzi przemysłu światowego. Pomimo, że z biegiem czasu sposób fabrykowania margaryny został znakomicie udoskonalony, to jednak same zasady, jakiemi w swej próbie kierował się Mege-Mouries, nie uległy żadnej zmianie.

Podobnie, jak wiele innych, nowych środków spożywczych, które pojawią się po raz pierwszy na rynku, tak też i margarynę spotkała początkowo wielka nieufność ze strony spożywców. Wskutek niedoskonałych jeszcze sposobów technicznych we fabrykacji nie było naturalnie możliwem odrazu wyrabiać ją w jej dzisiejszej doskonałości. Ta niechęć kupujących do sztucznepo masła powiększyła się jeszcze w czasie wojny, kiedy to margarynę tak niezbędną sporządzano z wszelkich możliwych i niemożliwych tłuszczów.

W pierwszych latach powojennych badania uczonych nad witaminą przyniosły nieoczekiwane wyniki i ustaliły nowe prawidła dla racjonalnego odżywiania. Urok nowości skierował powszechną uwagę na witaminy, które wkrótce, w oczach bezkrytycznej publiki urosły do wielkości jakichś legendarnych środków czarodziejskich, poczęto snuć fantastyczne bajki na temat niezwykłych zalet pokarmów zawierających witaminę. Doszło do tego że nawet w pewnych kołach naukowych uważano pokarmy, pozbawione witaminy, nietylko za niestosowne, ale nawet za szkodliwe dla organizmu ludzkiego.

Zwolennicy witaminy zwrócili się między innymi także i przeciw margarynie, ponieważ rzekomo stwierdzono, że wszystkie odmiany tejże, są pozbawione witaminy. Rzecz prosta, że tym sposobem utarło się w szerszych warstwach społeczeństwa mylne przekonanie, iż margaryna jako pokarm nie ma najmniejszej wartości odżywczej, jakkolwiek nawet jej przeciwnicy musieli przyznać że jakość margaryny w czasach powojennych dzięki dalszym udoskonaleniom fabryki została znakomicie ulepszoną, do tego stopnia, że obecnie prawie w niczem nie ustępuje masłu.

Takie twierdzenia, o ile wogóle polegają na poważnych badaniach, są jednak niczem nieuzasadnione. Pozbawiona witaminy jest tylko margaryna, sporządzona wyłącznie z tłuszczów roślinnych. Natomiast lepszy jest gatunek uzyskany przy dodaniu tłuszczu wołowego i oleomargaryny, posiada zawartość witaminy, jakkolwiek nieco mniejszą niż masło naturalne. Obawa konsumentów przed tak zwanym brakiem witaminy jest tymczasem zupełnie bezpodstawna, jeśli się weźmie pod uwagę, że listek sałaty dostarcza ciału ludzkiemu ilość witaminy, na kilka dni wystarczającą. Bezpodstawność tej obawy tem jawniej się okaże, jeśli się uwzględni, że nikomu przecież nie wpadnie na myśl, by karmić się li tylko margaryną lub smalcem (który nawiasem mówiąc także nie zawiera witaminy), bo tłuszcze te służą przedewszystkiem do przygotowania innych potraw.

Przemysłowcom, którzy dbali o coraz to większe udoskonalenia we wytwarzaniu margaryny, musiało także zależeć na usunięciu tych uprzedzeń konsumentów, do tak pożytecznego produktu. Z ich inicjatywy sławni lekarze i badający środki spożywcze wszystkich krajów podjęli staranne badania nad masłem i margaryną, które doprowadziły do wprost zdumiewających wyników.

Pozwolimy sobie przytoczyć opinję znanego uczonego G. Koenig'a, który w swem niezwykle szczegółowo opracowanem dziele o chemji środków spożywczych stwierdza o składnikach, o strawności i wydajności cieplnej masła i margaryny, co następuje:

SUROWE SKŁADNIKI:

	Woda	Subst. azotowa	Tłuszcze	mleko cukier etc.	Składn. mineralne	Sól kuchenna
Masło z kwaśnej śmietany, solone	13,15	0,60	83,80	0,50	1,95	1,84
Margaryna solona	12,25	0,45	84,55	0,40	2,35	2,15

STRAWNE SKŁADNIKI:

	Subst. szotowe	Tłuszcze	Węglowodany	Kalorje w 1 kg subst. kal. sur.	kal. czyst.	Strawn. jednost. wart. w 1 kg	Czyste kal. w 1 kg suchej subst.
Masło z kwaśnej śmietany, solone	0,57	80,95	0,49	7841	7572	1669	8719
Margaryna solona	0,43	80,49	0,38	7800	7521	1648	8571

Z tego zestawienia wynika, że składniki, wartość kalorji i strawność margaryny są nadzwyczaj zbliżone do składników, kalorji i strawności masła.

Według tego zestawienia stosunek wydajności masła i margaryny jest następujący:

	Substancja azotowa	tłuszcze	węglowodany
Masło	89,7 proc.	95.5 proc.	97 proc.
Margaryna	87,7 proc.	94 2 proc.	97 proc.

Inny badacz naukowy, Jolles, doszedł przy podobnych doświadczeniach do takiego wyniku, że dla zdrowego organizmu ludzkiego masło jest strawne w 97,9—98 4 procentach. margaryna zaś w 97,1 do 97,3 procentach I tu więc także okazała się bardzo nieznaczna różnica w wartości odżywczej masła i margaryny,

Bardzo szczegółowych doświadczeń w sprawie odżywiania dokonał znany badacz duński D. Hindhede, kierownik laboratorjum dla badania środków spożywczych w Kopenhadze. Uczony ten próby swoje przedsiębrał nie na królikach, jak to się zwykle praktykuje w badaniach naukowych, lecz na ludziach. Chciał mianowicie się przekonać:

1. w jakim stopniu dostarczenie tłuszczu jest niezbędnem dla utrzymania życia i normalnego wyżywienia u dorosłych pracujących osób, i

2. czy konieczny dla organizmu tłuszcz może być dostarczany li tylko w postaci margaryny. Doświadczenia swoje, do których użył dwóch dorosłych, silnych mężczyzn, prowadził prawie przez dwa lata w swej stacji doświadczalnej Wykazały one niezbicie, że u owych 2 mężczyzn, którzy nie spożywali żadnych innych tłuszczów prócz margaryny, wydajność pracy nie uległa żadnemu zmniejszeniu ani osłabieniu, również nie dało się stwierdzić najmniejszego śladu jakichkolwiek ujemnych skutków spowodowanych brakiem witaminy.

Te właśnie i liczne podobne wyniki badań naukowych wykazują zupełnie niezbicie, że w praktyce masło i margaryna mają tę samą wartość odżywczą. Oczywiście mowa jest tylko o margarynie wysokowartościowej, złożonej z najprzedniejszych składników, o gatunkach margaryny, odpowiadających doświadczeniom i wymogom dzisiejszej wiedzy.

Wytwórcy margaryny starają się ustawicznie o to, aby przez ciągłe ulepszanie sposobów fabrykacji doprowadzić do udoskonalenia jakości tego artykułu, a zarazem i do jego potanienia.

Osiągniętym dziś już wynikiem tych wysiłków jest pokarm, który przy stosunkowo niskiej cenie masłu naturalnemu w zupełności dorównuje, jeśli chodzi o jego wartość odżywczą. A równocześnie margaryna spełnia doniosłe zadanie przez to, że ma wyrównać odczuwane powszechnie braki w odżywianiu ludności i pomóc uleczyć rany w zdrowotności narodów, jakie wojna była wyrządziła na całym prawie świecie.

J. Kajewski.

Komunikaty.

Izba Rzemieślnicza w Poznaniu komunikuje, że na terenie Województwa Poznańskiego pracują znane nam wszystkim Stowarzyszenia Młodzieży Polskiej, zwane także Towarzystwami Młodzieży Katolickiej. Centralą tych Stowarzyszeń jest Związek Młodzieży Polskiej w Poznaniu, plac Nowomiejski 5. Do Związku poznańskiego należy w obecnej chwili 380 Stowarzyszeń, w których zorganizowane jest 18 000 młodzieży.

Większość tych członków, to młodzież rzemieślnicza. Związek pamiętając o tem, dąży w swych pracach nietylko do wychowania członków na dzielnych i sumiennych obywateli, lecz pracuje także nad podniesieniem ich wykształcenia zawodowego.

Z okazji dziesięciolecia istnienia urządza Związek w bieżącym roku, w Zielone Świątki, w dniach 27 i 28 maja br. wielki

ZLOT MŁODZIEŻY,

należącej do Stowarzyszeń. Równocześnie ze zlotem odbędzie się wystawa prac zawodowych młodzieży, należącej do Stowarzyszeń.

Izba Rzemieślnicza odnosi się z całem uznaniem do pracy Związku Młodzieży Polskiej i jego zabiegów, zmierzających do podniesienia stanu rzemieślniczego. To też wita z wielkiem zadowoleniem myśl urządzenia wystawy prac. Przyczyni się ona bowiem niewątpliwie do większego zainteresowania się młodzieży pracą zawodową, pobudzi ambicję do dalszego zawodowego kształcenia się, zwróci uwagę społeczeństwa na znaczenie stanu rzemieślniczego i doskonałego przygotowania zawodowego młodzieży rzemieślniczej.

Z tego powodu wyrażamy życzenie, aby wszystka młodzież rzemieślnicza, należąca do Stowarzyszeń Młodzieży Polskiej wzięła przez swą prace udział w wystawie. Zwracamy się więc do wszystkich cechów i mistrzów z gorącym apelem:

a) aby zachęcili swych uczniów do wykonywania prac pokazowych na wystawę Związkową,

b) by zezwolili na wykonywanie prac w warsztatach.

c) Przy Stowarzyszeniach Młodzieży Polskiej tworzą się osobne Komisje wystawowe. Jest więc rzeczą pożądaną, aby przedstawiciele rzemiosła wzięli udział w pracach tych Komisyj.

Izba Rzemieślnicza wyraża przekonanie, że cechy i mistrzowie przyjdą naszej młodzieży z pomocą, służąc im swoją radą i doświadczeniem. Tam bowiem, gdzie chodzi o dobro stanu rzemieślniczego nie może zabraknąć cechów i mistrzów. Przy ich współpracy związkowa wystawa prac zawodowych przyniesie owoce tak bardzo pożądane dla całego stanu rzemieślniczego.



PRZEPISY I RECEPTY

Odpowiedź na Nr. 2

1 część ananasu i 2 części zaprawionego melonu posiatkować. Na okrągłem waflu robi się cienki brzeg marcepanowy, nakładając owocem, nakrywa się waflem i obciągnie w czekoladzie, posypując u góry środek migdałkami.

Tort drzewcowy.

Pierwszą szychtę piecze się w gorącem piecu, w formie okrągłej. Potem ustawia się formę na inne naczynie, które jest wypełnione mokrą trociną, lub mokrem piaskiem. Potem nalewa się tort masą i piecze kolejno każdą warstwę osobno, dowolnej grubości.

W ten sposób upiecze się tort drzewcowy tak samo jak w specjalnym aparacie.

Władysław Gryczyński — Poznań.

ROZMAITOŚCI

Ostrzeżenie Powszechnej Wystawy Krajowej.

Dyrekcja Powszechnej Wystawy Krajowej zwraca się do publiczności z prośbą, by od wszystkich osób, występujących w charakterze funkcjonarjuszy czy przedstawicieli Wystawy, zażądano w każdym poszczególnym wypadku przedłożenia legitymacji służbowej, gdyż tylko w ten sposób uniknąć się da ewentualnych nadużyć.

Fortuna kołem się toczy...

P. W. Ciechanowski, współwłaściciel cukierni przy ul. Fredry w Poznaniu, znany powszechnie i ogólnie szanowany przemysłowiec — wygrał w ostatniem ciągnieniu Państwowej Loterji Klasowej los opiewający na sumę 250.000 złotych.

Nowemu fortunatowi z okazji tej gratulujemy serdecznie i życzymy w Jego poczynaniach dalszego powodzenia.

WESOŁY KĄCIK

U doktora.

— Niech się pan pocieszy, sam miałem przed dziesięciu laty tę chorobę, a przecież dziś jestem zdrów jak ryba.

— A czy mógłby mi pan doktór dać adres lekarza, który pana wtedy leczył?

Wybór zawodu.

— Czem byś ty chciał być Jasiu? — może adwokatem?

— Nie!

— Więc doktorem?

— Także nie, ale chciałbym być takim panem, co adwokatom i lekarzom pożycza pieniędzy.

Statystyka psów.

Dla celów podatkowych w pewnej osadzie trzeba było zebrać statystykę psów. Zrobił to jakiś skromny urzędnik w raporcie tej treści:

— Statystyka psów. Administrator — jeden pies, lekarz — jeden pies, nauczyciel — jeden pies. Razem trzy psy.

Płaci czy nie płaci?

Szef firmy do chłopca, który wrócił, wysłany na miasto w pewnej sprawie:

— A więc powiedział że tego weksla nie zapłaci?

— Tak wyraźnie tego nie powiedział, lecz dał mi to do zrozumienia.

— W jaki sposób?

— Wyrzucił mię za drzwi.

Przytomność umysłu.

Uczony, jeżdżący konno, skończył siodłać wierzchowca, nakłada uzdę, a mały chłopak skręca się w serdecznym śmiechu.

— Cóż to takiego?

— Panie, pan założył siodło naodwrót.

Uczony jest roztargniony, ale nie lubi uwag, więc w lot odpowiada:

— A skąd ty wierz, durniu, w którą stronę ja pojadę?

Ostrożny.

Zatrzymano na rogatce chłopa z furą. Celnik pyta:

— Co macie w tym miechu?

— Owies — szepce chłop do ucha celnikowi.

— Nie możecie tego powiedzieć głośno?

— Nie, bo nużby usłyszała szkapa! Przy tych ciężkich czasach gotowa nie ciągnąć, gdyby wiedziała, co wiozę.

SPRAWY PODATKOWE

Termin płatności podatku przemysłowego.

Komisja Szacunkowa dla państwowega podatku przemysłowego przy III Urzędzie Skarbowym Podatków i Opłat Skarbowych w Pozaniu zawiadamia płatników swego okręgu wymiarowego, że dnia 14 kwietnia br. rozesłano nakazy płatnicze na państwowy podatek przemysłowy (obrotowy) za rok 1927 od przedsiębiorstw, nie obowiązanych do składania sprawozdań publicznych, zajęć przemysłowych i samodzielnych wolnych zajęć zawodowych. Przypadający do uiszczenia podatek winien być zapłacony w Kasie Skarbowej w Poznaniu do dnia 15 maja br.

Niewpłacenie podatku w powyższym terminie spowoduje przymusowe ściągnięcie wraz z karami za zwłokę w wysokości 4 proc. miesięcznie, które Min. Skarbu zniżyło tymczasowo na 2 proc. rozporządzeniem z dnia 26 marca 1927 r. L. D, P. O. 2852/I i kosztami egyekucyjnemi.

Od ustalonych sum obrotów i obliczonych kwot podatku mogą być na podstawie art. 86 ustawy o państwowym podatku przemysłowym wnoszone odwołania za pośrednictwem Komisji Szacunkowej do Komisji Odwoławczej dla podatku przemysłowego przy Wielkopolskiej Izbie Skarbowej w Poznaniu w terminie najpóźniej do 15 maja br. Wniesienie odwołania nie wstrzymuje obowiązku uiszczenia podatku w przepisanym terminie. Spóźnione odwołania pozostaną bez rozpatrzenia.

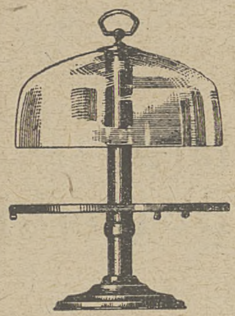
Prawo wniesienia odwołania nie przysługuje temu płatnikowi, który mając ustawowy obowiązek złożenia zeznania o obrocie, zeznania takiego bez ważnej a nieuchronnej przyczyny bądź wcale nie złożył, bądź złożył je po terminie (art. 52, 54 i 55 oraz art. 86 ust. o podatku przemysłowym.

Prosimy zwrócić uwagę na nasz dział ogłoszeniowy!!

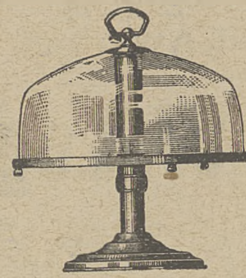








NOWOŚĆ!



„ES-ER“

Higjeniczny postument do ciast z automatycznie zamykającym się kloszem, odpowiadający w zupełności przepisom władzy.

Prawn. ochr. P. 22213.

OPIS:

Idealny ten, a tak prosty aparat składa się z postumentu, talerza ruchomego i klosza automatycznie działającego.

SPOSÓB UŻYCIA:

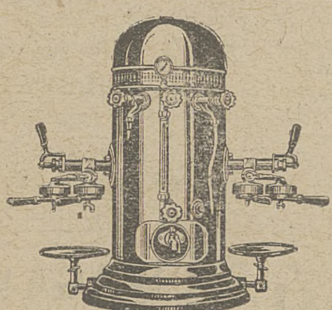
Talerz obraca się w około osi postumentu w celu wyszukania ciastka. Następnie unosi się klosz w górę, w której to pozycji pozostaje ca. 10 sekund. W czasie tym bierze się wybrany owar. Po upływie tego czasu klosz sam własnym ciężarem opuszcza się wolno na talerz.

BEZ KONKURENCJI! **BEZ KONKURENCJI!**

ZALETY: 1. Estetyczny wygląd. 2. Precyzyjne wykonanie. 3. Niezawodny w działaniu. 4. Nadzwyczaj trwały. 5. Praktyczny w użyciu. 6. Przystępny w cenie.

„AGOL“ WŁAŚCICIEL STEFAN LOGA POZNAŃ

GÓRNA WILDA 59 Cennik wysyła się odwrotnie na żądanie. TELEFON 38-23



EXPRESSO

APARATY (Samowary)

do parzenia kawy, herbaty, grzania i gotowania mleka jaj i t. d.

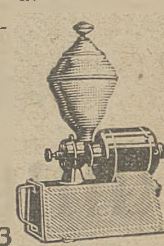
Ostrzega się przed naśladownictwami. —

MŁYNKI patent. mielące kamieniami samoostrzącemi do mielenia kawy, korzeni, chemikałów etc.

Bardzo dogodne warunki spłaty!

S. CZACHOWSKI

Skład żelaza i narzędzi rzemieślniczych



Poznań, ul. Wielka 13. Tel. 1943

Przy zakupach

Prosimy powoływać się na ogłoszenia w **Przeglądzie Cukierniczym** i polecać swym dostawcom ogłaszanie się w naszym organie zawodowym